Roll No. ....

O. M. R. Serial No. | | | | | | | |

Question Booklet Number

B. Sc. (Sixth Semester)
(NEP) EXAMINATION, 2025-26
MICROBIOLOGY
(Food Microbiology)

Paper Code							
B	0	8	0	6	0	1	T

Questions Booklet Series
C

Time : 1:30 Hours] [*Maximum Marks : 75*

Instructions to the Examinee :

1. Do not open the booklet unless you are asked to do so.
2. The booklet contains 100 questions. Examinee is required to answer 75 questions in the OMR Answer-Sheet provided and not in the question booklet. All questions carry equal marks.
3. Examine the Booklet and the OMR Answer-Sheet very carefully before you proceed. Faulty question booklet due to missing or duplicate pages/questions or having any other discrepancy should be got immediately replaced.

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

1. प्रश्न-पुस्तिका को तब तक न खोलें जब तक आपसे कहा न जाए।
2. प्रश्न-पुस्तिका में 100 प्रश्न हैं। परीक्षार्थी को 75 प्रश्नों को केवल दी गई OMR आन्सर-शीट पर ही हल करना है, प्रश्न-पुस्तिका पर नहीं। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. प्रश्नों के उत्तर अंकित करने से पूर्व प्रश्न-पुस्तिका तथा OMR आन्सर-शीट को सावधानीपूर्वक देख लें। दोषपूर्ण प्रश्न-पुस्तिका जिसमें कुछ भाग छपने से छूट गए हों या प्रश्न एक से अधिक बार छप गए हों या उसमें किसी अन्य प्रकार की कमी हो, तो उसे तुरन्त बदल लें।

(Remaining instructions on the last page)

(शेष निर्देश अन्तिम पृष्ठ पर)

1. "Eat Right India" ("सही खाओ भारत") पहल किसके द्वारा शुरू की गई है ?

(A) FAO (एफएओ)

(B) WHO (डब्ल्यूएचओ)

(C) FSSAI (एफएसएसएआई)

(D) कृषि मंत्रालय

2. फफूंद द्वारा उत्पादित कौन-सा विष मूँगफली और मक्का के संदूषण तथा यकृत रोग से अधिक जुड़ा होता है ?

(A) ओक्राटॉक्सिन

(B) पैटुलिन

(C) अफ्लाटॉक्सिन

(D) सिट्रिनिन

3. दूध के पाश्चरीकरण (HTST) के लिए मानक स्थिति क्या है ?

(A) 63°C पर 30 मिनट

(B) 72°C पर 15 सेकंड

(C) 100°C पर 5 मिनट

(D) 121°C पर 15 मिनट

4. अधिकांश बैक्टीरिया की वृद्धि के लिए आवश्यक न्यूनतम जल सक्रियता (Water activity, a_w) लगभग कितनी होती है ?

(A) 0.20

(B) 0.45

(C) 0.91

(D) 0.50

1. The "Eat Right India" initiative is launched by :

(A) FAO

(B) WHO

(C) FSSAI

(D) Ministry of Agriculture

2. Which toxin produced by fungi is strongly associated with liver disorder and contamination of peanuts and maize ?

(A) Ochratoxin

(B) Patulin

(C) Aflatoxin

(D) Citrinin

3. During pasteurization of milk (HTST), the standard condition recommended is :

(A) 63°C for 30 minutes

(B) 72°C for 15 seconds

(C) 100°C for 5 minutes

(D) 121°C for 15 minutes

4. The minimum water activity (a_w) required for growth of most bacteria is approximately :

(A) 0.20

(B) 0.45

(C) 0.91

(D) 0.50

5. दूध में मेथिलीन ब्लू रिडक्शन टेस्ट (MBRT) किस सिद्धांत पर आधारित है ?

(A) बैक्टीरिया ऑक्सीजन उत्पन्न करते हैं

(B) बैक्टीरियल चयापचय ऑक्सीजन की खपत के कारण डाई को कम कर देता है

(C) दूध के प्रोटीन डाई के साथ प्रतिक्रिया करते हैं

(D) दूध की वसा डाई को अवशोषित करती है

5. The Methylene Blue Reduction Test (MBRT) in milk is based on the principle that :

(A) Bacteria produce oxygen

(B) Bacterial metabolism reduces dye due to oxygen consumption

(C) Milk proteins react with dye

(D) Milk fat absorbs dye

6. क्वाटरनरी अमोनियम यौगिक (QACs) खाद्य उद्योगों में किस रूप में उपयोग किए जाते हैं ?

(A) संरक्षक

(B) सैनिटाइजर

(C) स्वाद बढ़ाने वाले एजेंट

(D) रंग देने वाले एजेंट

6. Quaternary ammonium compounds (QACs) are used in food industries as the :

(A) Preservatives

(B) Sanitizers

(C) Flavoring agents

(D) Coloring agents

7. **स्टैफिलोकोकस ऑरियस** द्वारा उत्पन्न फूड इंटॉक्सिकेशन सामान्यत: किससे जुड़ा होता है ?

(A) दूध और क्रीम से बने पेस्ट्री

(B) कच्ची सब्जियाँ

(C) मछली

(D) किण्वित सोयाबीन

7. Food intoxication caused by *Staphylococcus aureus* is commonly associated with :

(A) Milk and cream pastries

(B) Raw vegetables

(C) Fish

(D) Fermented soybean

8. दूध को सफेद रंग देने वाला गुण किसके कारण होता है ?

(A) वसा कण और केसीन माइसेल्स

(B) लैक्टोज क्रिस्टल

(C) खनिज

(D) जल

8. Which property of milk gives it a white color ?

(A) Fat globules and casein micelles

(B) Lactose crystals

(C) Minerals

(D) Water

9. बाह्य कारक किन परिस्थितियों को संदर्भित करते हैं ?

(A) भोजन के भीतर

(B) भोजन के बाहरी वातावरण में

(C) सूक्ष्मजीव कोशिकाओं के अंदर

(D) मानव शरीर के अंदर

9. Extrinsic factors refer to conditions :

(A) Within the food

(B) Outside the food environment

(C) Inside microbial cells

(D) Inside the human body

10. फफूँद सामान्यतः कहाँ उगते हैं ?

(A) ब्रेड

(B) फल

(C) सब्जियाँ

(D) उपर्युक्त सभी

10. Molds commonly grow on :

(A) Bread

(B) Fruits

(C) Vegetables

(D) All of the above

11. निम्नलिखित में से कौन–सा सूक्ष्मजीव सामान्यतः फूड पॉइजनिंग खाद्य विषाक्तता का कारण बनता है ?

(A) **साल्मोनेला**

(B) **पेनिसिलियम**

(C) **सैक्रोमाइसेस सेरेविसिया**

(D) **राइजोबियम**

11. Which microorganism commonly causes food poisoning ?

(A) *Salmonella*

(B) *Penicillium*

(C) *Saccharomyces cerevisiae*

(D) *Rhizobium*

12. भोजन को खराब करने वाले सूक्ष्मजीव खाद्य घटकों को किसकी सहायता से तोड़ते हैं ?

(A) एंजाइम

(B) विटामिन

(C) खनिज

(D) पिगमेंट

12. Spoilage microorganisms break down food components using :

(A) Enzymes

(B) Vitamins

(C) Minerals

(D) Pigments

13. भोजन की सूक्ष्मजीवी गुणवत्ता का निर्धारण किसके आधार पर किया जाता है ?

(A) स्वाद

(B) गंध

(C) सूक्ष्मजीवों की उपस्थिति और संख्या

(D) रंग

13. The microbiological quality of food is determined by :

(A) Taste

(B) Smell

(C) Presence and number of microorganisms

(D) Color

14. सैनिटाइजर के रूप में उपयोग किए जाने वाले आयोडीन यौगिकों को क्या कहा जाता है ?

(A) आयोडोफोर

(B) हैलोजन

(C) फिनोल

(D) पेरॉक्साइड

14. Iodine compounds used as sanitizers are called :

(A) Iodophores

(B) Halogens

(C) Phenols

(D) Peroxides

15. निम्नलिखित में से कौन–सा पदार्थ सामान्यतः खाद्य सैनिटाइजर के रूप में उपयोग किया जाता है ?

(A) सोडियम क्लोराइड

(B) क्लोरीन

(C) ग्लूकोज

(D) स्टार्च

15. Which of the following is commonly used as a food sanitizer ?

(A) Sodium chloride

(B) Chlorine

(C) Glucose

(D) Starch

16. भोजन में कोलीफॉर्म बैक्टीरिया की उपस्थिति किसका संकेत देती है ?

(A) भोजन की ताजगी

(B) मल संदूषण

(C) उच्च प्रोटीन मात्रा

(D) किण्वन

16. Coliform bacteria in food indicate the :

(A) Freshness of food

(B) Fecal contamination

(C) High protein content

(D) Fermentation

17. भोजन की स्वच्छता गुणवत्ता का संकेतक के रूप में सामान्यतः किस सूक्ष्मजीव का उपयोग किया जाता है ?

(A) **एस्चेरिचिया कोलाई**

(B) **बैसिलस सबटिलिस**

(C) **सैक्रोमाइसेस सेरेविसिया**

(D) **राइजोपस**

17. Which microorganism is commonly used as an indicator of sanitary quality of food ?

(A) *Escherichia coli*

(B) *Bacillus subtilis*

(C) *Saccharomyces cerevisiae*

(D) *Rhizopus*

18. HACCP में कुल कितने मूल सिद्धांत शामिल होते हैं ?

(A) 1

(B) 2

(C) 7

(D) 10

18. How many basic principles are included in HACCP ?

(A) 1

(B) 2

(C) 7

(D) 10

19. HACCP का पहला सिद्धांत क्या है ?

(A) निगरानी प्रक्रियाओं की स्थापना

(B) खतरा विश्लेषण

(C) अभिलेख संधारण

(D) सुधारात्मक कार्रवाई की स्थापना

19. The first principle of HACCP is :

(A) Establish monitoring procedures

(B) Hazard analysis

(C) Record keeping

(D) Establish corrective action

20. HACCP का पूर्ण रूप क्या है ?

(A) जोखिम विश्लेषण और गंभीर नियंत्रण कार्यक्रम

(B) जोखिम विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु

(C) स्वास्थ्य विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु

(D) खतरा आकलन और रासायनिक नियंत्रण योजना

20. HACCP stands for :

(A) Hazard Analysis and Critical Control Program

(B) Hazard Analysis and Critical Control Points

(C) Health Analysis and Critical Control Points

(D) Hazard Assessment and Chemical Control Plan

21. भारत में खाद्य सुरक्षा का मुख्य नियामक संगठन कौन-सा है ?

(A) सीबीआई

(B) एफबीआई

(C) एफएसएसएआई

(D) यूनिसेफ

21. Food safety is mainly regulated in India by :

(A) CBI

(B) FBI

(C) FSSAI

(D) UNICEF

22. लिस्टेरियोसिस (Listeriosis) विशेष रूप से किनके लिए अधिक खतरनाक है ?

(A) स्वस्थ वयस्क

(B) केवल बच्चे

(C) गर्भवती महिलाएँ और नवजात शिशु

(D) खिलाड़ी

22. Listeriosis is particularly dangerous for :

(A) Healthy adults

(B) Children only

(C) Pregnant women and newborns

(D) Athletes

23. कौन–सा बैक्टीरिया सामान्यतः दूषित पानी और खराब स्वच्छता से जुड़ा होता है ?

(A) **शिगेला**

(B) **लिस्टेरिया**

(C) **बेसिलस**

(D) **क्लॉस्ट्रिडियम**

23. Which bacterium is commonly associated with contaminated water and poor sanitation ?

(A) *Shigella*

(B) *Listeria*

(C) *Bacillus*

(D) *Clostridium*

24. **एस्चेरिचिया कोलाई** के एंटेरोपैथोजेनिक स्ट्रेन सामान्यतः किस रोग का कारण बनते हैं ?

(A) फूड इंटॉक्सिकेशन

(B) गैस्ट्रोएन्टेराइटिस

(C) बोटुलिज्म

(D) माइकोसिस

24. Enteropathogenic strains of *Escherichia coli* commonly cause :

(A) Food intoxication

(B) Gastroenteritis

(C) Botulism

(D) Mycosis

25. सैल्मोनेलोसिस (Salmonellosis) के लक्षण सामान्यतः क्या होते हैं ?

(A) लकवा

(B) दस्त और बुखार

(C) त्वचा पर चकत्ते

(D) जोड़ों में दर्द

25. Salmonellosis symptoms usually include :

(A) Paralysis

(B) Diarrhea and fever

(C) Skin rash

(D) Joint pain

26. अफ्लाटॉक्सिन सामान्यतः किसके द्वारा उत्पादित होता है ?

(A) **पेनिसिलियम**

(B) **एस्परगिलस फ्लेवस**

(C) **सैक्रोमाइसेस सेरेविसिया**

(D) **राइजोपस स्टोलोनिफर**

26. Aflatoxin is commonly produced by :

(A) *Penicillium*

(B) *Aspergillus flavus*

(C) *Saccharomyces cerevisiae*

(D) *Rhizopus stolonifer*

27. मायकोटॉक्सिन विषैले पदार्थ होते हैं जो किसके द्वारा उत्पन्न किए जाते हैं ?

(A) बैक्टीरिया

(B) वायरस

(C) फफूँद (मोल्ड)

(D) प्रोटोजोआ

27. Mycotoxins are toxic substances produced by :

(A) Bacteria

(B) Viruses

(C) Fungi (molds)

(D) Protozoa

28. **क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम** द्वारा उत्पादित विष मुख्य रूप से किस तंत्र को प्रभावित करता है ?

(A) पाचन तंत्र

(B) तंत्रिका तंत्र

(C) परिसंचरण तंत्र

(D) श्वसन उपकला

28. The toxin produced by *Clostridium botulinum* affects the :

(A) Digestive system

(B) Nervous system

(C) Circulatory system

(D) Respiratory epithelium

29. फूड इंटॉक्सिकेशन किसके कारण होता है ?

(A) जीवित बैक्टीरिया के सेवन से

(B) भोजन में उपस्थित बैक्टीरियल विषाक्त पदार्थों के सेवन से

(C) भोजन में वायरल संक्रमण से

(D) भोजन में फफूँद के बीजाणुओं से

29. Food intoxication occurs due to the :

(A) Consumption of live bacteria

(B) Consumption of bacterial toxins present in food

(C) Viral infection in food

(D) Fungal spores in food

30. आधुनिक खाद्य संरक्षण तकनीकों का मुख्य उद्देश्य क्या है ?

(A) खाद्य सुरक्षा और शेल्फ लाइफ बढ़ाना

(B) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि बढ़ाना

(C) पोषक तत्वों को कम करना

(D) भोजन के खराब होने को बढ़ाना

30. Modern food preservation techniques mainly aim to :

(A) Improve safety and shelf life

(B) Increase microbial growth

(C) Reduce nutrients

(D) Increase spoilage

31. मॉडिफाइड एटमॉस्फियर पैकेजिंग (संशोधित वायुमंडल पैकेजिंग – एमएपी) खाद्य संरक्षण कैसे करती है ?

(A) भोजन के आसपास गैस की संरचना बदलकर

(B) तापमान बढ़ाकर

(C) नमी बढ़ाकर

(D) रसायन मिलाकर

31. Modified Atmosphere Packaging (MAP) preserves food by :

(A) Changing the gas composition around food

(B) Increasing temperature

(C) Increasing moisture

(D) Adding chemicals

32. वैक्यूम पैकेजिंग खाद्य संरक्षण में किस प्रकार सहायता करती है ?

(A) ऑक्सीजन को हटाकर

(B) ऑक्सीजन बढ़ाकर

(C) नमी बढ़ाकर

(D) ताप बढ़ाकर

32. Vacuum packaging helps in preservation by :

(A) Removing oxygen

(B) Increasing oxygen

(C) Increasing moisture

(D) Increasing heat

33. कौन–सी आधुनिक तकनीक बहुत अधिक दाब लगाकर खाद्य पदार्थों को संरक्षित करती है ?

(A) हाई प्रेशर प्रोसेसिंग

(B) किण्वन

(C) सुखाना

(D) निस्पंदन

33. Which modern technique preserves food by applying very high pressure ?

(A) High Pressure Processing (HPP)

(B) Fermentation

(C) Drying

(D) Filtration

34. खाद्य संरक्षण में सामान्यत: उपयोग किया जाने वाला विकिरण स्रोत कौन–सा है ?

(A) कोबाल्ट–60

(B) कार्बन

(C) आयरन

(D) सोडियम

34. A commonly used radiation source in food preservation is :

(A) Cobalt-60

(B) Carbon

(C) Iron

(D) Sodium

35. खाद्य विकिरण में किसका उपयोग किया जाता है ?

(A) ऊष्मा ऊर्जा

(B) गामा किरणें

(C) जमाने का तापमान

(D) नमक

35. Food irradiation involves the use of :

(A) Heat energy

(B) Gamma rays

(C) Freezing temperature

(D) Salt

36. निम्नलिखित में से कौन–सा सामान्यत: उपयोग किया जाने वाला रासायनिक संरक्षक है ?

(A) नमक

(B) चीनी

(C) सोडियम बेंजोएट

(D) उपर्युक्त सभी

36. Which of the following is a commonly used chemical preservative ?

(A) Salt

(B) Sugar

(C) Sodium benzoate

(D) All of the above

37. निम्नलिखित में से कौन–सी खाद्य संरक्षण की भौतिक विधि है ?

(A) जमाना

(B) नमक मिलाना

(C) रासायनिक संरक्षक

(D) एंटीबायोटिक्स

37. Which of the following is a physical method of food preservation ?

(A) Freezing

(B) Salt addition

(C) Chemical preservatives

(D) Antibiotics

38. डेयरी उद्योग में पाश्चुरीकरण की सामान्यतः उपयोग की जाने वाली विधि कौन–सी है ?

(A) HTST विधि (उच्च तापमान कम समय)

(B) उबालने की विधि

(C) जमाने की विधि

(D) शुष्क ऊष्मन

38. The common method of pasteurization used in the dairy industry is :

(A) HTST method

(B) Boiling method

(C) Freezing method

(D) Dry heating

39. अनुचित रूप से डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों से जुड़ा खतरनाक बैक्टीरिया कौन–सा है ?

(A) **क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम**

(B) **राइजोबियम**

(C) **नाइट्रोसोमोनास**

(D) **एजोटोबैक्टर**

39. A dangerous bacterium associated with improperly canned foods is :

(A) *Clostridium botulinum*

(B) *Rhizobium*

(C) *Nitrosomonas*

(D) *Azotobacter*

40. मक्खन में रैंसिडिटी मुख्य रूप से किसके विघटन के कारण होती है ?

(A) प्रोटीन का विघटन

(B) वसा का विघटन

(C) कार्बोहाइड्रेट का विघटन

(D) खनिजों का ऑक्सीकरण

40. Rancidity in butter is mainly caused by :

(A) Protein breakdown

(B) Fat breakdown

(C) Carbohydrate breakdown

(D) Mineral oxidation

41. अंडे के खराब होने पर उत्पन्न होने वाली सड़ी हुई गंध मुख्य रूप से किसके उत्पादन के कारण होती है ?

(A) ऑक्सीजन

(B) हाइड्रोजन सल्फाइड

(C) नाइट्रोजन

(D) कार्बन मोनोऑक्साइड

41. Egg spoilage producing a rotten smell is mainly due to the production of :

(A) Oxygen

(B) Hydrogen sulfide

(C) Nitrogen

(D) Carbon monoxide

42. माँस के खराब होने में शामिल एक सामान्य बैक्टीरिया कौन-सा है ?

(A) **स्यूडोमोनास**

(B) **राइजोबियम**

(C) **एजोटोबैक्टर**

(D) **नाइट्रोसोमोनास**

42. A common bacterium involved in meat spoilage is :

(A) *Pseudomonas*

(B) *Rhizobium*

(C) *Azotobacter*

(D) *Nitrosomonas*

43. फलों के खराब होने के लिए जिम्मेदार सामान्य फफूँद कौन-सी है ?

(A) **पेनिसिलियम**

(B) **राइजोपस**

(C) **एस्परगिलस**

(D) उपर्युक्त सभी

43. A common mold responsible for spoilage of fruits is :

(A) *Penicillium*

(B) *Rhizopus*

(C) *Aspergillus*

(D) All of the above

44. भोजन के खराब होने के परिणामस्वरूप सामान्यत: क्या होता है ?

(A) अप्रिय गंध और स्वाद

(B) बनावट में परिवर्तन

(C) रंग में परिवर्तन

(D) उपर्युक्त सभी

44. Food spoilage generally results in :

(A) Unpleasant odor and taste

(B) Texture changes

(C) Discoloration

(D) All of the above

45. दूध के स्टेरिलाइजेशन (Sterilization) का उद्देश्य क्या है ?

(A) सभी सूक्ष्मजीवों को, बीजाणुओं सहित, नष्ट करना

(B) केवल फफूँद को नष्ट करना

(C) वसा की मात्रा कम करना

(D) लैक्टोज की मात्रा बढ़ाना

45. Sterilization of milk aims to :

(A) Kill all microorganisms including spores

(B) Kill only fungi

(C) Reduce fat content

(D) Increase lactose content

46. पाश्चरीकरण (Pasteurization) की प्रक्रिया क्या है ?

(A) रोगजनक सूक्ष्मजीवों को नष्ट करने के लिए दूध को गर्म करना

(B) दूध को जमाना

(C) दूध को पूरी तरह सुखाना

(D) दूध में संरक्षक मिलाना

46. Pasteurization is the process of :

(A) Heating milk to destroy pathogenic microorganisms

(B) Freezing milk

(C) Drying milk completely

(D) Adding preservatives to milk

47. अल्कलाइन फॉस्फेटेज परीक्षण मुख्य रूप से किसकी जाँच के लिए उपयोग किया जाता है ?

(A) दूध में वसा की मात्रा

(B) पाश्चुरीकरण की प्रभावशीलता

(C) प्रोटीन की सांद्रता

(D) खनिजों की मात्रा

47. The alkaline phosphatase test is mainly used to check :

(A) Fat content of milk

(B) Efficiency of pasteurization

(C) Protein concentration

(D) Mineral content

48. मेथिलीन ब्लू रिडक्शन टेस्ट (MBRT) का उपयोग किसका अनुमान लगाने के लिए किया जाता है ?

(A) दूध में वसा की मात्रा

(B) दूध में सूक्ष्मजीवी गतिविधि

(C) दूध में प्रोटीन की मात्रा

(D) दूध में खनिजों की मात्रा

48. The Methylene Blue Reduction Test (MBRT) is used to estimate :

(A) Fat content of milk

(B) Microbial activity in milk

(C) Protein content of milk

(D) Mineral content of milk

49. स्टैण्डर्ड प्लेट काउंट (SPC) का उपयोग किसके निर्धारण के लिए किया जाता है ?

(A) दूध में सूक्ष्मजीवों की कुल संख्या

(B) केवल मृत सूक्ष्मजीव

(C) केवल फफूँद कोशिकाएँ

(D) केवल वायरस

49. The Standard Plate Count (SPC) is used to determine :

(A) Total number of microorganisms in milk

(B) Only dead microorganisms

(C) Only fungal cells

(D) Only viruses

50. निम्नलिखित में से कौन-सा दूध की गुणवत्ता जाँचने के लिए एक रैपिड प्लेटफॉर्म टेस्ट का उदाहरण है ?

(A) अल्कोहल टेस्ट

(B) MBRT टेस्ट

(C) स्टैण्डर्ड प्लेट काउंट

(D) ग्राम स्टेनिंग

50. Which of the following is an example of a ‘Rapid Platform Test’ for milk quality ?

(A) Alcohol test

(B) MBRT test

(C) Standard plate count

(D) Gram staining

51. दूध में अपेक्षाकृत अधिक मात्रा में पाया जाने वाला खनिज कौन–सा है ?

(A) आयरन

(B) कैल्शियम

(C) सोडियम

(D) पोटैशियम

51. Which mineral is present in relatively high concentration in milk ?

(A) Iron

(B) Calcium

(C) Sodium

(D) Potassium

52. ताजे दूध का सामान्य pH लगभग कितना होता है ?

(A) 1

(B) 2.5

(C) 6.6

(D) 14

52. The normal pH of fresh milk is approximately :

(A) 1

(B) 2.5

(C) 6.6

(D) 14

53. दूध में पाया जाने वाला प्रमुख प्रोटीन कौन–सा है ?

(A) एल्ब्यूमिन

(B) केसीन

(C) ग्लूटेन

(D) केराटिन

53. The major protein present in milk is :

(A) Albumin

(B) Casein

(C) Gluten

(D) Keratin

54. दूध में पानी का लगभग प्रतिशत कितना होता है ?

(A) 50%

(B) 65%

(C) 87%

(D) 95%

54. The approximate percentage of water in milk is :

(A) 50%

(B) 65%

(C) 87%

(D) 95%

55. बाजार में उपलब्ध प्रोबायोटिक खाद्य पदार्थों में सामान्यत: क्या शामिल होता है ?

(A) दही और प्रोबायोटिक पेय

(B) नमक और चीनी

(C) चावल और गेहूँ

(D) तेल और वसा

55. Probiotic foods available in the market commonly include :

(A) Yoghurt and probiotic drinks

(B) Salt and sugar

(C) Rice and wheat

(D) Oils and fats

56. दुग्ध उत्पादों के किण्वन के दौरान मुख्य रूप से कौन-सा उत्पाद बनता है ?

(A) लैक्टिक अम्ल

(B) ऑक्सीजन

(C) नाइट्रोजन

(D) मीथेन

56. The main product formed during fermentation of dairy products is :

(A) Lactic acid

(B) Oxygen

(C) Nitrogen

(D) Methane

57. प्रोबायोटिक्स मुख्य रूप से किसमें सहायता करते हैं ?

(A) आँतों के स्वास्थ्य को बेहतर बनाने में

(B) विषाक्त पदार्थों को बढ़ाने में

(C) संक्रमण उत्पन्न करने में

(D) भोजन को खराब करने में

57. Probiotics mainly help in :

(A) Improving gut health

(B) Increasing toxins

(C) Causing infections

(D) Food spoilage

58. प्रोबायोटिक्स को किस रूप में परिभाषित किया जाता है ?

(A) हानिकारक बैक्टीरिया

(B) लाभकारी सूक्ष्मजीव जो स्वास्थ्य में सुधार करते हैं

(C) भोजन में उपयोग होने वाले वायरस

(D) रासायनिक संरक्षक

58. Probiotics are defined as :

(A) Harmful bacteria

(B) Beneficial microorganisms that improve health

(C) Viruses used in food

(D) Chemical preservatives

59. टेम्पेह (Tempeh) किसके किण्वन द्वारा बनाया जाता है ?

(A) दूध

(B) सोयाबीन

(C) गेहूँ

(D) चावल

59. Tempeh is produced by fermenting the :

(A) Milk

(B) Soybeans

(C) Wheat

(D) Rice

60. सॉरक्रॉट (Sauerkraut) किसके किण्वन से बनाया जाता है ?

(A) सोयाबीन

(B) दूध

(C) पत्तागोभी

(D) गेहूँ

60. Sauerkraut is produced by the fermentation of :

(A) Soybeans

(B) Milk

(C) Cabbage

(D) Wheat

61. सोया सॉस का उत्पादन किण्वन द्वारा किया जाता है, जिसमें मुख्य रूप से कौन–सी फफूँद उपयोग होती है ?

(A) **एस्परगिलस ओरिजा**

(B) **राइजोपस स्टोलोनिफर**

(C) **पेनिसिलियम क्राइसोजेनम**

(D) **कैंडिडा अल्बिकन्स**

61. Soy sauce is produced by fermentation using molds such as :

(A) *Aspergillus oryzae*

(B) *Rhizopus stolonifer*

(C) *Penicillium chrysogenum*

(D) *Candida albicans*

62. केफिर (Kefir) एक किण्वित दुग्ध उत्पाद है जिसमें होते हैं :

(A) केवल बैक्टीरिया

(B) केवल यीस्ट

(C) बैक्टीरिया और यीस्ट दोनों

(D) केवल फफूँद

62. Kefir is a fermented dairy product that contains :

(A) Only bacteria

(B) Only yeast

(C) Both bacteria and yeast

(D) Only molds

63. पनीर (Cheese) के उत्पादन में मुख्य रूप से किसका कार्य होता है ?

(A) लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया

(B) वायरस

(C) प्रोटोजोआ

(D) शैवाल

63. Cheese production mainly involves the action of :

(A) Lactic acid bacteria

(B) Viruses

(C) Protozoa

(D) Algae

64. दही का निर्माण मुख्य रूप से दूध के किण्वन द्वारा किन सूक्ष्मजीवों से होता है ?

(A) **लैक्टोबैसिलस बुल्गारिकस और स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस**

(B) **एस्चेरिचिया कोलाई**

(C) **साल्मोनेला**

(D) **क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनम**

64. Yoghurt is produced by the fermentation of milk mainly by :

(A) *Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus*

(B) *Escherichia coli*

(C) *Salmonella*

(D) *Clostridium botulinum*

65. खाद्य पदार्थो में सूक्ष्मजीवी परीक्षण का मुख्य उद्देश्य क्या है ?

(A) रंग बढ़ाना

(B) स्वाद सुधारना

(C) खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करना

(D) पैकेजिंग बढ़ाना

65. The major purpose of microbial examination in food is to :

(A) Increase color

(B) Improve taste

(C) Ensure the food safety and quality

(D) Increase packaging

66. खाद्य सूक्ष्मजीवविज्ञान में इम्यूनोअसे का मुख्य उपयोग किसके लिए किया जाता है ?

(A) खाद्य जनित रोगजनकों का पता लगाने के लिए

(B) विटामिन का पता लगाने के लिए

(C) खनिजों का पता लगाने के लिए

(D) pH मापने के लिए

66. Immunoassays are used in food microbiology mainly for :

(A) Detecting foodborne pathogens

(B) Detecting vitamins

(C) Detecting minerals

(D) Measuring Ph

67. सामान्यतः उपयोग की जाने वाली इम्यूनोअसे तकनीक कौन–सी है ?

(A) ELISA
(B) PCR
(C) जेल इलेक्ट्रोफोरेसिस
(D) क्रोमैटोग्राफी

67. A commonly used immunoassay technique is :

(A) ELISA
(B) PCR
(C) Gel electrophoresis
(D) Chromatography

68. बायोसेंसर का जैविक घटक निम्नलिखित में से क्या हो सकता है ?

(A) एंजाइम
(B) एंटीबॉडी
(C) सूक्ष्मजीव
(D) उपर्युक्त सभी

68. The biological component of a biosensor may include :

(A) Enzymes
(B) Antibodies
(C) Microorganisms
(D) All of the above

69. बायोसेंसर (Biosensor) एक ऐसा उपकरण है जो .... का संयोजन होता है।

(A) जैविक घटक और भौतिक डिटेक्टर
(B) केवल रासायनिक डिटेक्टर
(C) केवल विद्युत सेंसर
(D) केवल ऑप्टिकल सेंसर

69. A biosensor is a device that combines :

(A) Biological element and physical detector
(B) Chemical detector only
(C) Electrical sensor only
(D) Optical sensor only

70. खाद्य गुणवत्ता निगरानी में क्या–क्या जाँचा जाता है ?

(A) सूक्ष्मजीवी संदूषण
(B) रासायनिक संरचना
(C) भौतिक गुणवत्ता
(D) उपर्युक्त सभी

70. Food quality monitoring includes the checking of :

(A) Microbial contamination
(B) Chemical composition
(C) Physical quality
(D) All of the above

71. फीकल स्ट्रेप्टोकोक्की का उपयोग सामान्यत: किसके संकेतक के रूप में किया जाता है ?

(A) जल और खाद्य संदूषण के अध्ययन में

(B) मिट्टी परीक्षण में

(C) वायु गुणवत्ता निगरानी में

(D) पौधों की वृद्धि अध्ययन में

71. Faecal streptococci are commonly used as indicators in :

(A) Water and food contamination studies

(B) Soil testing

(C) Air quality monitoring

(D) Plant growth studies

72. फीकल स्ट्रेप्टोकोक्की किसके संकेतक होते हैं ?

(A) वायु प्रदूषण

(B) मिट्टी की उर्वरता

(C) मल संदूषण

(D) रासायनिक प्रदूषण

72. Faecal streptococci are the indicators of :

(A) Air contamination

(B) Soil fertility

(C) Faecal contamination

(D) Chemical pollution

73. खाद्य नमूनों में जीवित बैक्टीरिया की गणना के लिए कौन-सी विधि उपयोग की जाती है ?

(A) पोर प्लेट विधि

(B) स्प्रेड प्लेट विधि

(C) दोनों (A) एवं (B)

(D) क्रोमैटोग्राफी

73. Which method is used for viable bacterial counting in food samples ?

(A) Pour plate method

(B) Spread plate method

(C) Both (A) and (B)

(D) Chromatography

74. सूक्ष्मजीवों की जीवित गणना सामान्यतः किस रूप में व्यक्त की जाती है ?

(A) कोशिकाएँ/मि.ली.

(B) CFU/मि.ली. (Colony Forming Units प्रति मि.ली.)

(C) मि.ग्रा./मि.ली.

(D) ppm

75. जीवित गणना विधि किसे मापती है ?

(A) कुल कोशिकाओं की संख्या

(B) केवल वे जीवित सूक्ष्मजीव जो वृद्धि करने में सक्षम हैं

(C) मृत कोशिकाएँ

(D) कोशिका के टुकड़े

76. DMC विधि की एक प्रमुख सीमा यह है कि :

(A) इसमें महँगे उपकरणों की आवश्यकता होती है

(B) यह जीवित और मृत कोशिकाओं में अंतर नहीं कर सकती

(C) बहुत धीमी होती है

(D) बैक्टीरिया का पता नहीं लगा सकती

74. The viable count of microorganisms is usually expressed as :

(A) Cells/ml

(B) CFU/ml

(C) mg/ml

(D) ppm

75. The viable count method measures :

(A) Total number of cells

(B) Only living microorganisms capable of growth

(C) Dead cells

(D) Cell fragments

76. One major limitation of the DMC method is that it :

(A) requires expensive equipment

(B) cannot distinguish between live and dead cells

(C) is very slow

(D) cannot detect bacteria

77. DMC का पूर्ण रूप है

(A) डायरेक्ट माइक्रोबियल काउंट

(B) डायरेक्ट माइक्रोस्कोपिक काउंट

(C) डायल्यूशन माइक्रोबियल काउंट

(D) डिफरेंशियल माइक्रोबियल काउंट

78. प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट से भरपूर खाद्य पदार्थ सामान्यत: होते हैं :

(A) सूक्ष्मजीवों के लिए खराब सब्सट्रेट

(B) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि के लिए अच्छे सब्सट्रेट

(C) निर्जीव खाद्य पदार्थ

(D) सूक्ष्मजीवों के प्रति प्रतिरोधी

79. तापमान सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को मुख्य रूप से किस प्रकार प्रभावित करता है ?

(A) सूक्ष्मजीवों की एंजाइम गतिविधि को प्रभावित करके

(B) भोजन के रंग को प्रभावित करके

(C) पोषक तत्वों की उपलब्धता को प्रभावित करके

(D) पैकेजिंग की गुणवत्ता को प्रभावित करके

77. DMC stands for :

(A) Direct Microbial Count

(B) Direct Microscopic Count

(C) Dilution Microbial Count

(D) Differential Microbial Count

78. Foods rich in proteins and carbohydrates are generally :

(A) Poor substrates for microbes

(B) Good substrates for microbial growth

(C) Sterile foods

(D) Resistant to microbes

79. Temperature influences microbial growth mainly by affecting :

(A) Enzyme activity of microbes

(B) Food color

(C) Nutrient availability

(D) Packaging quality

80. भोजन के खराब होने के लिए जिम्मेदार सूक्ष्मजीव सामान्यत: किसका हिस्सा होते हैं ?

(A) प्राकृतिक सूक्ष्मजीव वनस्पति

(B) लाभकारी सूक्ष्मजीव वनस्पति

(C) औद्योगिक सूक्ष्मजीव

(D) कृत्रिम सूक्ष्मजीव

80. Microorganisms responsible for food spoilage are generally part of :

(A) Natural flora

(B) Beneficial flora

(C) Industrial microbes

(D) Synthetic microbes

81. भोजन के संभालने या प्रसंस्करण के दौरान होने वाला संदूषण कहलाता है :

(A) प्राकृतिक संदूषण

(B) द्वितीयक संदूषण

(C) प्राथमिक संदूषण

(D) किण्वन

81. Contamination of food caused during handling or processing is known as :

(A) Natural contamination

(B) Secondary contamination

(C) Primary contamination

(D) Fermentation

82. कौन–सा बाह्य कारक भोजन के आसपास की नमी को नियंत्रित करके सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करता है ?

(A) सापेक्ष आर्द्रता

(B) भोजन की संरचना

(C) प्राकृतिक सूक्ष्मजीव वनस्पति

(D) अम्लता

82. Which extrinsic factor affects microbial growth by controlling moisture around food ?

(A) Relative humidity

(B) Food composition

(C) Natural flora

(D) Acidity

83. कौन–सा आंतरिक कारक भोजन की प्राकृतिक सुरक्षात्मक संरचनाओं को दर्शाता है ?

(A) प्राकृतिक अवरोध

(B) नमी

(C) अम्लता

(D) ऑक्सीजन स्तर

83. Which intrinsic factor refers to natural protective structures of food ?

(A) Natural barriers

(B) Moisture

(C) Acidity

(D) Oxygen level

84. भोजन का ऑक्सीकरण–अपचयन विभव (Oxidation-Reduction potential, Eh) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को किस प्रकार प्रभावित करता है ?

(A) ऑक्सीजन की उपलब्धता को प्रभावित करके

(B) पोषक तत्वों की सांद्रता को प्रभावित करके

(C) भोजन के रंग को प्रभावित करके

(D) भोजन के स्वाद को प्रभावित करके

84. The oxidation-reduction potential (Eh) of food influences microbial growth by affecting :

(A) Oxygen availability

(B) Nutrient concentration

(C) Food color

(D) Food taste

85. निम्नलिखित में से कौन–सा कारक भोजन में सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाला बाह्य कारक है ?

(A) pH

(B) नमी की मात्रा

(C) भंडारण तापमान

(D) पोषक तत्व संरचना

85. Which of the following is an extrinsic factor affecting microbial growth in food ?

(A) pH

(B) Moisture content

(C) Storage temperature

(D) Nutrient composition

86. निम्नलिखित में से कौन–सा कारक भोजन में सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाला आंतरिक कारक है ?

(A) भंडारण तापमान

(B) सापेक्ष आर्द्रता

(C) भोजन की पोषक तत्व संरचना

(D) पैकेजिंग की स्थिति

86. Which of the following is an intrinsic factor affecting microbial growth in food ?

(A) Storage temperature

(B) Relative humidity

(C) Nutrient content of food

(D) Packaging conditions

87. सूक्ष्मजीव भोजन में मुख्य रूप से इसलिए बढ़ते हैं क्योंकि भोजन उन्हें प्रदान करता है :

(A) प्रकाश

(B) पोषक तत्व और नमी

(C) केवल नमक

(D) केवल तापमान

87. Microorganisms grow in food primarily because food provides :

(A) Light

(B) Nutrients and moisture

(C) Salt only

(D) Temperature only

88. भोजन सूक्ष्मजीवों के लिए मुख्य रूप से सब्सट्रेट के रूप में कार्य करता है क्योंकि इसमें होता है :

(A) पोषक तत्व

(B) ऑक्सीजन

(C) खनिज

(D) केवल जल

88. Food acts as a substrate for microorganisms mainly because it contains :

(A) Nutrients

(B) Oxygen

(C) Minerals

(D) Water only

89. खाद्य सूक्ष्मजीवविज्ञान के क्षेत्र में क्या–क्या शामिल है ?

(A) खाद्य सुरक्षा

(B) खाद्य संरक्षण

(C) खाद्य किण्वन

(D) उपर्युक्त सभी

89. The scope of food microbiology includes :

(A) Food safety

(B) Food preservation

(C) Food fermentation

(D) All of the above

90. भोजन के खराब होने का कारण बनने वाले सूक्ष्मजीव मुख्य रूप से किसका कारण बनते हैं ?

(A) भोजन में सुधार

(B) भोजन का अपघटन/खराब होना

(C) पोषक तत्वों की वृद्धि

(D) स्टरलाइजेशन

90. Microorganisms that cause food spoilage mainly lead to :

(A) Food improvement

(B) Food deterioration

(C) Nutrient increase

(D) Sterilization

91. निम्नलिखित में से कौन–से सूक्ष्मजीव भोजन पर सामान्यतः तंतुमय संरचना के रूप में बढ़ते हैं ?

(A) बैक्टीरिया

(B) यीस्ट

(C) फफूँद

(D) वायरस

91. Which microorganisms usually grow as filamentous structures on food ?

(A) Bacteria

(B) Yeasts

(C) Molds

(D) Viruses

92. निम्नलिखित में से कौन–से सूक्ष्मजीव एककोशिकीय कवक होते हैं ?

(A) बैक्टीरिया

(B) फफूंद

(C) यीस्ट

(D) वायरस

92. Which microorganisms are unicellular fungi ?

(A) Bacteria

(B) Molds

(C) Yeasts

(D) Viruses

93. भोजन की अम्लता या क्षारीयता को किससे मापा जाता है ?

(A) लवणता

(B) pH

(C) नमी की मात्रा

(D) घनत्व

93. The acidity or alkalinity of food is measured by :

(A) Salinity

(B) pH

(C) Moisture content

(D) Density

94. भोजन में सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को सबसे अधिक प्रभावित करने वाला भौतिक रासायनिक गुण कौन–सा है ?

(A) pH

(B) तापमान

(C) जल सक्रियता

(D) उपर्युक्त सभी

94. Which physicochemical property strongly influences microbial growth in food ?

(A) pH

(B) Temperature

(C) Water activity

(D) All of the above

95. भोजन में जल सक्रियता (Water activity) मुख्य रूप से किसे प्रभावित करती है ?

(A) स्वाद

(B) रंग

(C) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि

(D) बनावट

95. Water activity in food mainly affects :

(A) Taste

(B) Color

(C) Microbial growth

(D) Texture

96. वह पोषक तत्व जो मुख्य रूप से शरीर को ऊर्जा प्रदान करता है, वह है :

(A) प्रोटीन

(B) कार्बोहाइड्रेट

(C) विटामिन

(D) खनिज

96. The nutrient that mainly provides energy to the body is :

(A) Proteins

(B) Carbohydrates

(C) Vitamins

(D) Minerals

97. निम्नलिखित में से कौन–सा पोषक तत्व नहीं है ?

(A) कार्बोहाइड्रेट

(B) प्रोटीन

(C) विटामिन

(D) ऑक्सीजन

97. Which of the following is not a nutrient ?

(A) Carbohydrates

(B) Proteins

(C) Vitamins

(D) Oxygen

98. खाद्य सूक्ष्मजीवविज्ञान मुख्य रूप से किसका अध्ययन करता है ?

(A) भोजन के पोषक तत्व

(B) भोजन में उपस्थित सूक्ष्मजीव

(C) खाद्य पैकेजिंग

(D) खाद्य प्रसंस्करण मशीनें

98. Food microbiology mainly studies :

(A) Food nutrients

(B) Microorganisms in food

(C) Food packaging

(D) Food processing machines

99. पाश्चुरीकरण की विधि किसके द्वारा विकसित की गई थी ?

(A) लुई पाश्चर

(B) रॉबर्ट कोच

(C) अलेक्जेंडर फ्लेमिंग

(D) एडवर्ड जेनर

99. Pasteurization was developed by :

(A) Louis Pasteur

(B) Robert Koch

(C) Alexander Fleming

(D) Edward Jenner

100. सूक्ष्मदर्शी का उपयोग करके सूक्ष्मजीवों को सबसे पहले किस वैज्ञानिक ने देखा था ?

(A) लुई पाश्चर

(B) एंटोनी वैन ल्यूवेनहॉक

(C) रॉबर्ट कोच

(D) जोसेफ लिस्टर

100. The scientist who first observed microorganisms using a microscope was :

(A) Louis Pasteur

(B) Antonie van Leeuwenhoek

(C) Robert Koch

(D) Joseph Lister

(Only for Rough Work)

4. Four alternative answers are mentioned for each question as—A, B, C & D in the booklet. The candidate has to choose the correct answer and mark the same in the OMR Answer-Sheet as per the direction :

Example :

Question :

Q. 1 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

Q. 2 Ⓐ Ⓑ ● Ⓓ

Q. 3 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

Illegible answers with cutting and over-writing or half filled circle will be cancelled.

5. Each question carries equal marks. Marks will be awarded according to the number of correct answers you have.
6. All answers are to be given on OMR Answer Sheet only. Answers given anywhere other than the place specified in the answer sheet will not be considered valid.
7. Before writing anything on the OMR Answer Sheet, all the instructions given in it should be read carefully.
8. After the completion of the examination candidates should leave the examination hall only after providing their OMR Answer Sheet to the invigilator. Candidate can carry their Question Booklet.
9. There will be no negative marking.
10. Rough work, if any, should be done on the blank pages provided for the purpose in the booklet.
11. To bring and use of log-book, calculator, pager and cellular phone in examination hall is prohibited.
12. In case of any difference found in English and Hindi version of the question, the English version of the question will be held authentic.

Impt. : On opening the question booklet, first check that all the pages of the question booklet are printed properly. If there is any discrepancy in the question Booklet, then after showing it to the invigilator, get another question Booklet of the same series.

4. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार सम्भावित उत्तर—A, B, C एवं D हैं। परीक्षार्थी को उन चारों विकल्पों में से सही उत्तर छाँटना है। उत्तर को OMR आन्सर-शीट में सम्बन्धित प्रश्न संख्या में निम्न प्रकार भरना है :

उदाहरण :

प्रश्न :

प्रश्न 1 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

प्रश्न 2 Ⓐ Ⓑ ● Ⓓ

प्रश्न 3 Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

अपठनीय उत्तर या ऐसे उत्तर जिन्हें काटा या बदला गया है, या गोले में आधा भरकर दिया गया, उन्हें निरस्त कर दिया जाएगा।

5. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं। आपके जितने उत्तर सही होंगे, उन्हीं के अनुसार अंक प्रदान किये जायेंगे।
6. सभी उत्तर केवल ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर ही दिये जाने हैं। उत्तर-पत्रक में निर्धारित स्थान के अलावा अन्यत्र कहीं पर दिया गया उत्तर मान्य नहीं होगा।
7. ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर कुछ भी लिखने से पूर्व उसमें दिये गये सभी अनुदेशों को सावधानीपूर्वक पढ़ लिया जाये।
8. परीक्षा समाप्ति के उपरान्त परीक्षार्थी कक्ष निरीक्षक को अपनी OMR Answer Sheet उपलब्ध कराने के बाद ही परीक्षा कक्ष से प्रस्थान करें। परीक्षार्थी अपने साथ प्रश्न-पुस्तिका ले जा सकते हैं।
9. निगेटिव मार्किंग नहीं है।
10. कोई भी रफ कार्य, प्रश्न-पुस्तिका के अन्त में, रफ-कार्य के लिए दिए खाली पेज पर ही किया जाना चाहिए।
11. परीक्षा-कक्ष में लॉग-बुक, कैलकुलेटर, पेजर तथा सेल्युलर फोन ले जाना तथा उसका उपयोग करना वर्जित है।
12. प्रश्न के हिन्दी एवं अंग्रेजी रूपान्तरण में भिन्नता होने की दशा में प्रश्न का अंग्रेजी रूपान्तरण ही मान्य होगा।

महत्वपूर्ण : प्रश्नपुस्तिका खोलने पर प्रथमतः जाँच कर देख लें कि प्रश्न-पुस्तिका के सभी पृष्ठ भलीभाँति छपे हुए हैं। यदि प्रश्नपुस्तिका में कोई कमी हो, तो कक्षनिरीक्षक को दिखाकर उसी सिरीज की दूसरी प्रश्न-पुस्तिका प्राप्त कर लें।